Le Pôle « Alimentation durable » de Biowallonie vous souhaite la bienvenue!





Merci à nos partenaires:















Les objectifs

- Être un évènement rassembleur en faveur du bio dans la restauration
- Mettre en évidence l'offre en produits bio wallons auprès du secteur de la restauration
- Briser les idées reçues sur le bio
- ► Transmettre et valoriser le savoirfaire de chef·fe·s engagé·e·s

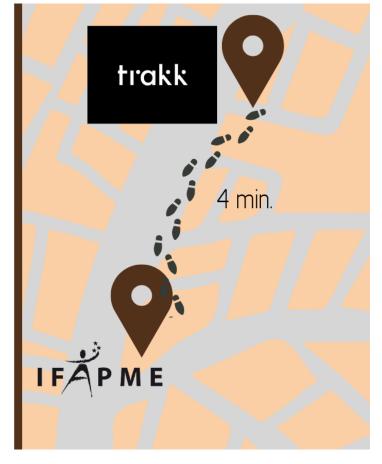




Un évènement sur 2 implantations

Conférences et rencontre de l'approvisionnement

Concours culinaire et dégustation





IFAPME — Le concours culinaire

QUI ?

4 équipes :

- ▲ IMP René thône (La Louvière)
- ▲ EFA (Trazegnies)
- ▲ ISoSL (Liège)
- AR Jules Destrée (Marcinelle)

QUOI?

- ▲ Menu : potage, plat, dessert
- ▲ 100% bio et un max. wallon
- ▲ Jury pro et public

COMMENT ?

- ▲ 8h30 Top départ
- 12h30 Présentation des menus
- ▲ 14h Remise des prix







Les 4 équipes du concours culinaire

▲IMP René Thône (La Louvière)



▲ EFA (Trazegnies)



▲ISoSL (Liège)



AR Jules Destrée (Marcinelle)





TRAKK — Conférences et réseautage

►9H15

La place du bio et la durabilité dans la restauration collective

►9H45

Atelier sur la gestion des coûts

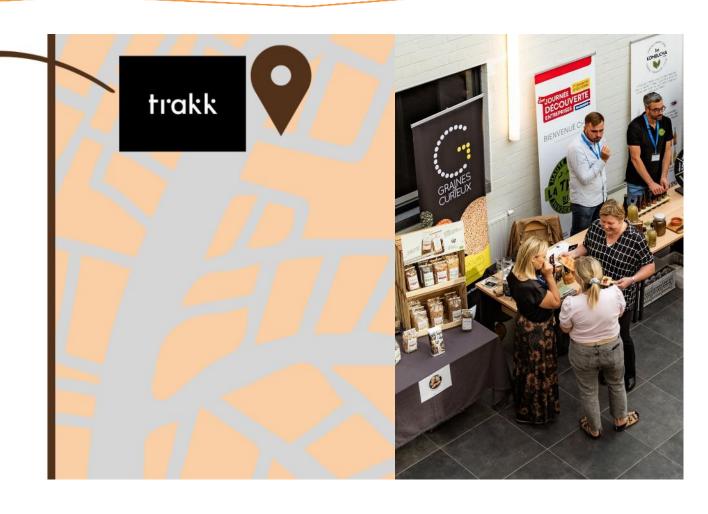
11H00

A Rencontre de l'approvisionnement bio wallon

12H30

 Dégustation des plats du concours





L'alimentation durable en restauration collective: un paysage complexe?

































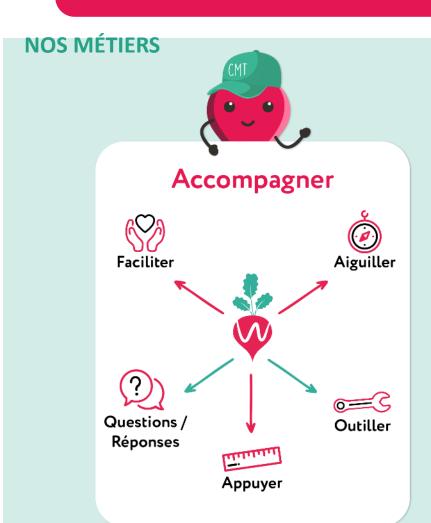


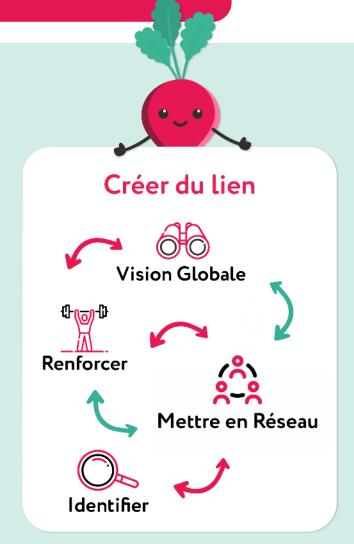




CELLULE MANGER DEMAIN









CELLULE MANGER DEMAIN



NOS MISSIONS



Augmenter de manière significative la durabilité des repas servis en restauration collective



Faciliter et améliorer l'accès de tous tes à l'alimentation durable. Soutenir les points de vente.



Eveiller les réflexions sur l'alimentation grâce à des outils ludiques et des actions ciblés



Dynamiques territoriales

Mise en cohérence et aide à la concrétisation de projets locaux

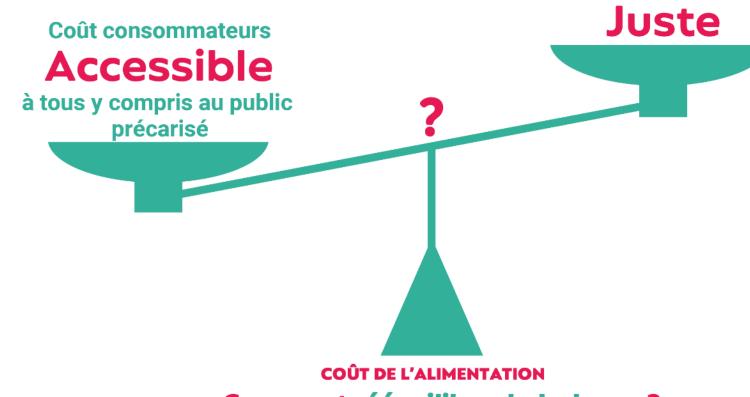


Partages et transmission d'infos

ACTION SYSTÉMIQUE ET CENTRÉE SUR LES DÉBOUCHÉS



Rémunération de l'ensemble des acteurs de la chaine d'approvisionnement



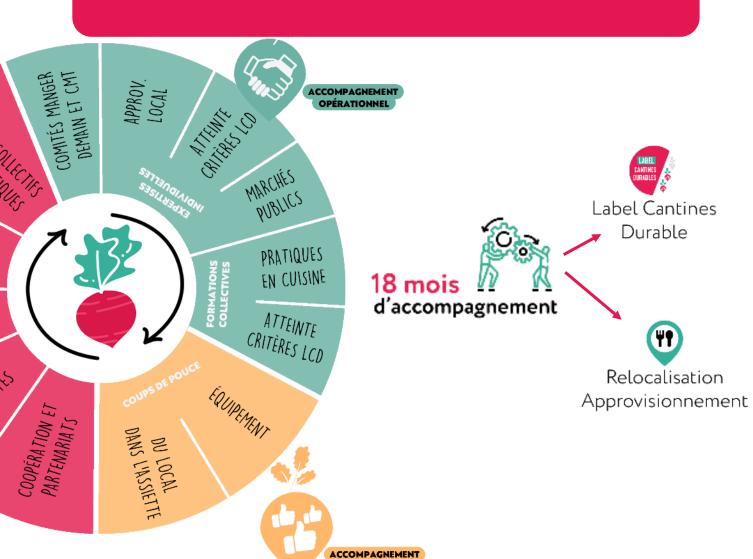
Comment rééquilibrer la balance ?



Agir sur l'aval de la chaine

GREEN DEAL CANTINES DURABLES







370 Cantines signataires, dont

126 Cantines labellisées



+1000 Acteur·rices de l'approvisionnement impactés

GREEN DEAL CANTINES DURABLES

FINANCIER















50% Des dépenses en produits locaux

70% Des dépenses en produits bio/locaux

Pour max. 0,5€/repas

114 producteurs directement impactés

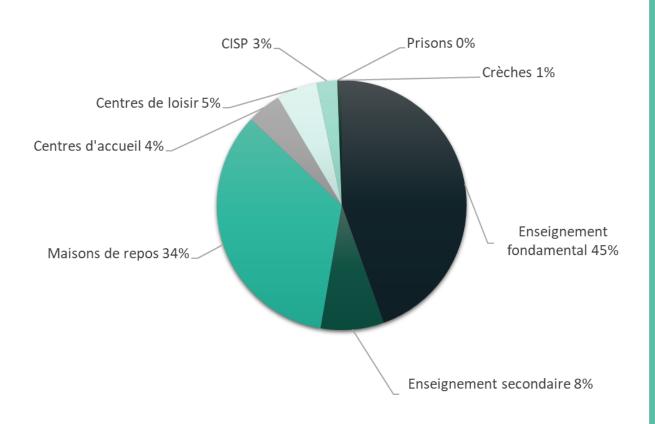
250 producteurs impactés grâce aux coopératives d'élevage

750 producteurs impactés dans les coopératives sociales

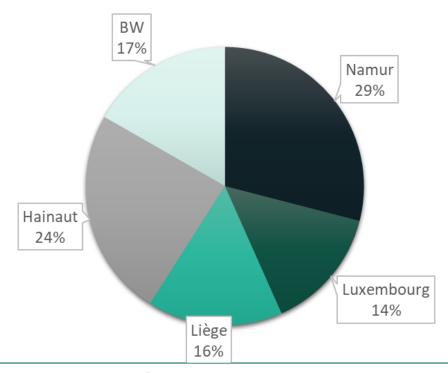
PROFIL DES CANTINES 2023



Répartition du nombre de repas par profil



Répartition des cantines par province



Provinces de Liège et de Namur davantage représentées : impact de la Ville de Liège et de la société de catering TCO

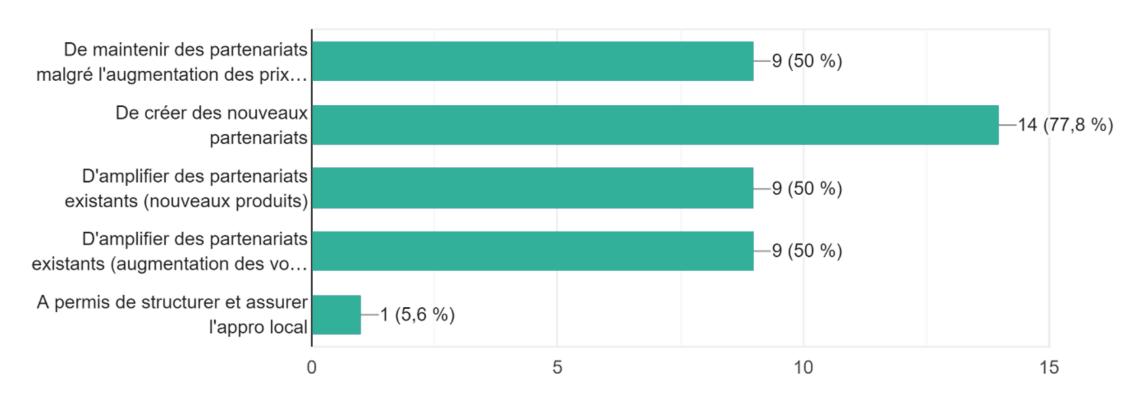




SUR BASE D'ENQUÊTES RÉALISÉES AUPRÈS DES CANTINES BÉNÉFICIAIRES DU CDP DLA 2022

Le CDP DLA vous a-t-il permis :

18 réponses



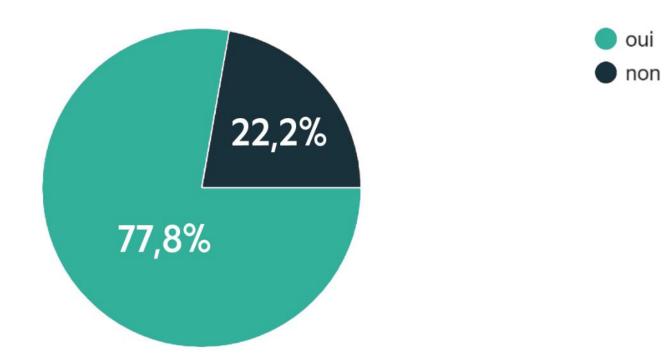




oui

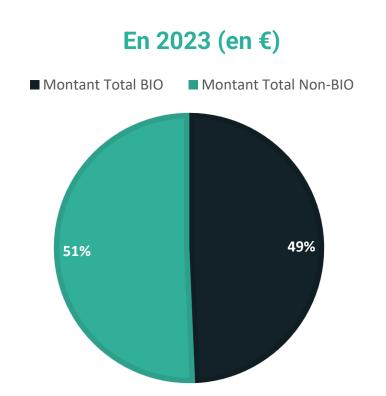
SUR BASE D'ENQUÊTES RÉALISÉES AUPRÈS DES CANTINES BÉNÉFICIAIRES DU CDP DLA 2022

Avez-vous augmenté la proportion de produits bio via le CDP? 18 réponses

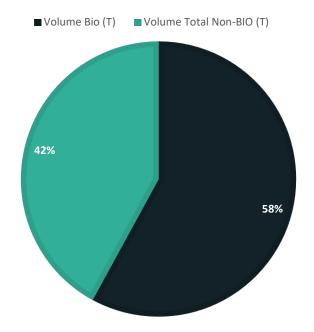


IMPACT BIO VS CONVENTIONNEL





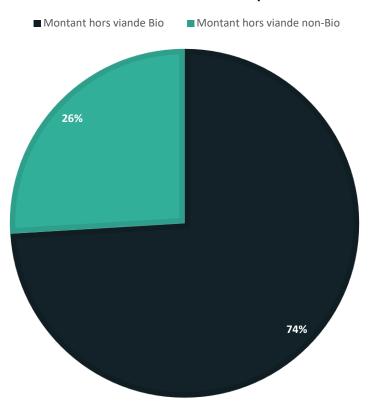
En 2023 (T)



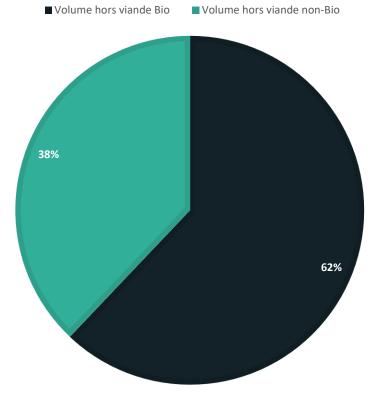
IMPACT BIO VS CONVENTIONNEL



IMPACT BIO VS CONVENTIONNEL (HORS VIANDE) (€)

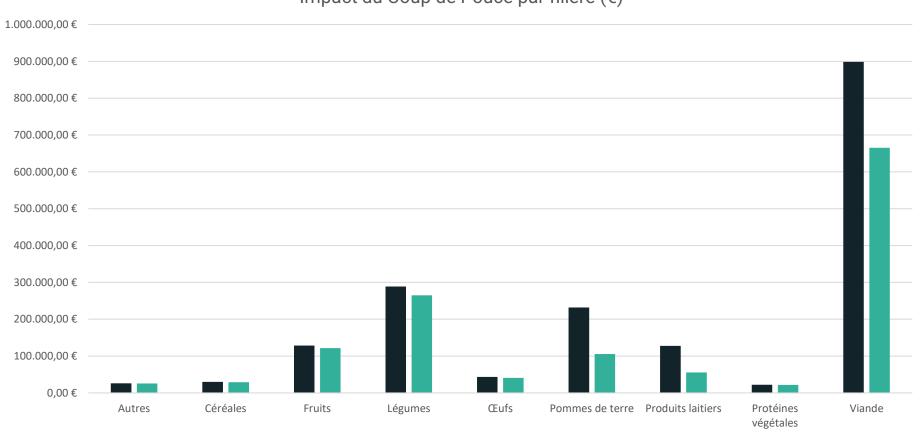


IMPACT BIO VS CONVENTIONNEL (HORS VIANDE) (KG)









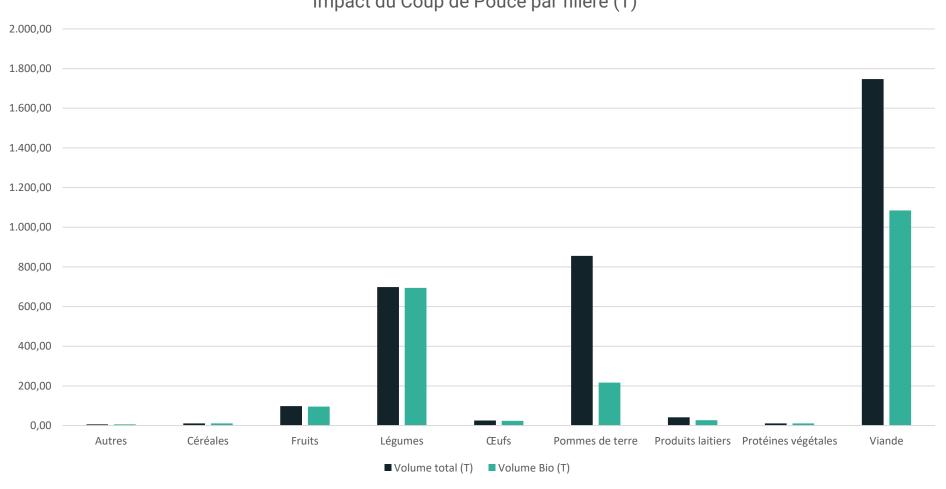
Au niveau du montant financier, ce sont les filières de la viande et des légumes qui ont été largement concernés par le financement.

Viennent ensuite les PDT, les fruits et produits laitiers

..

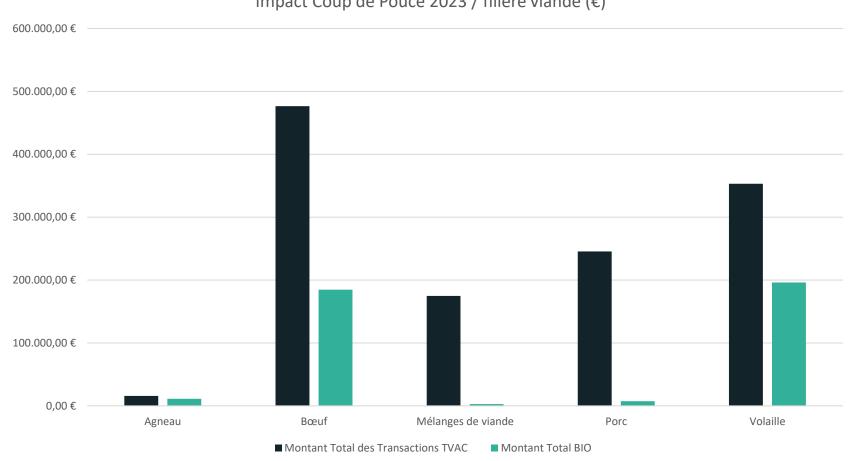


Impact du Coup de Pouce par filière (T)



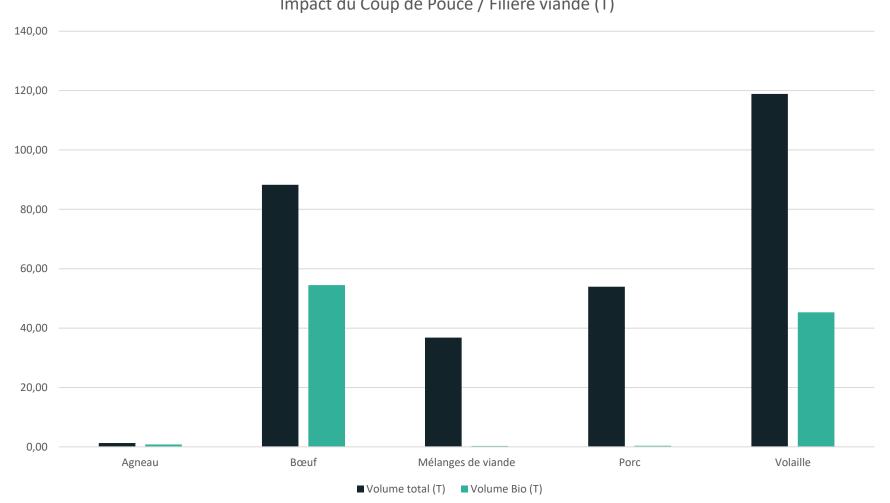






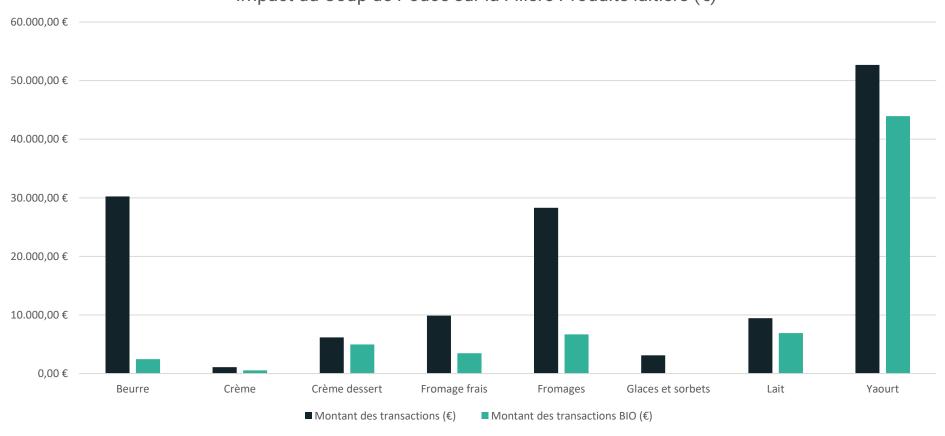






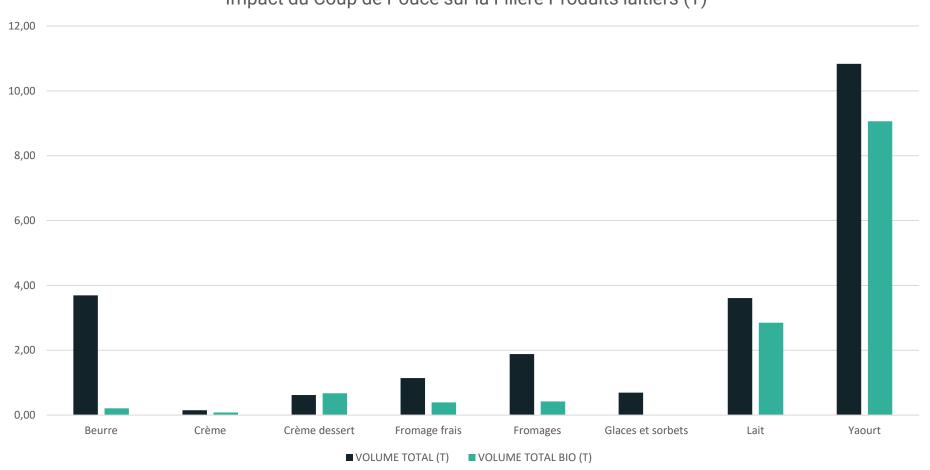


Impact du Coup de Pouce sur la Filière Produits laitiers (€)





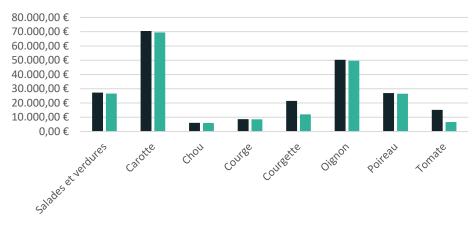
Impact du Coup de Pouce sur la Filière Produits laitiers (T)



TOP PRODUITS SELON LES FILIÈRES



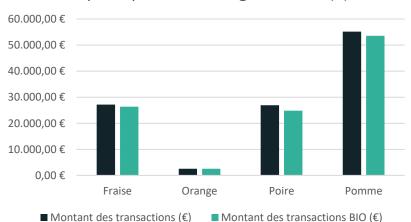




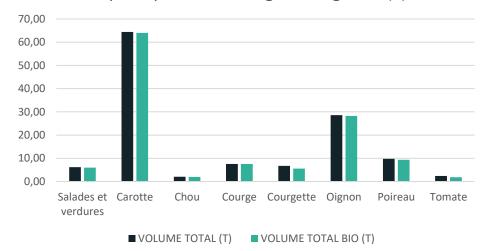
Top des produits -Catégorie Fruits (€)

■ Montant des transactions BIO (€)

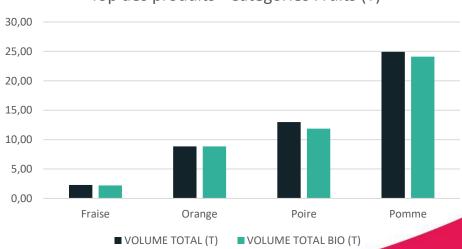
■ Montant des transactions (€)



Top des produits - Catégories Légumes (T)

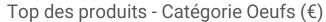


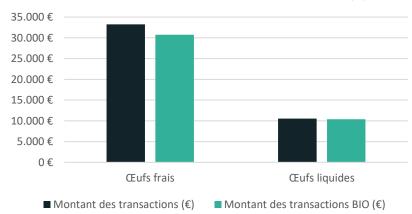
Top des produits - Catégories Fruits (T)



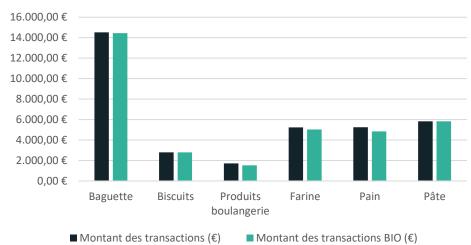
TOP PRODUITS SELON LES FILIÈRES



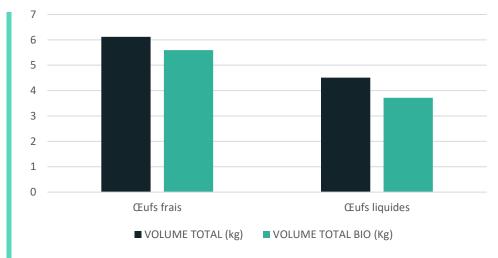




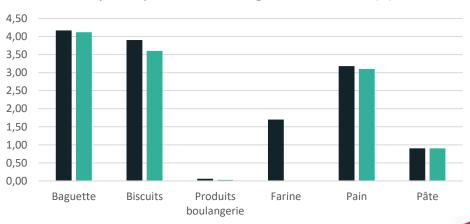
Top des produits - Catégories Céréales (€)



Top des produits - Catégorie Oeufs (T)



Top des produits - Catégories Céréales (T)



■ VOLUME TOTAL (T) ■ VOLUME TOTAL BIO (T)

MERCI ! POUR NOUS SUIVRE :



Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux







Consultez notre site internet et inscrivez-vous à notre newsletter

www.mangerdemain.be

<u>info@mangerdemain.be</u> <u>appro@mangerdemain.be</u>









.brussels 🗫

La stratégie Good Food 2022-2030



PRINCIPE 1

Gouvernance participative, décloisonnée



PRINCIPE 2

Lutte et adaptation aux dérèglements climatiques, protection et renforcement de la biodiversité



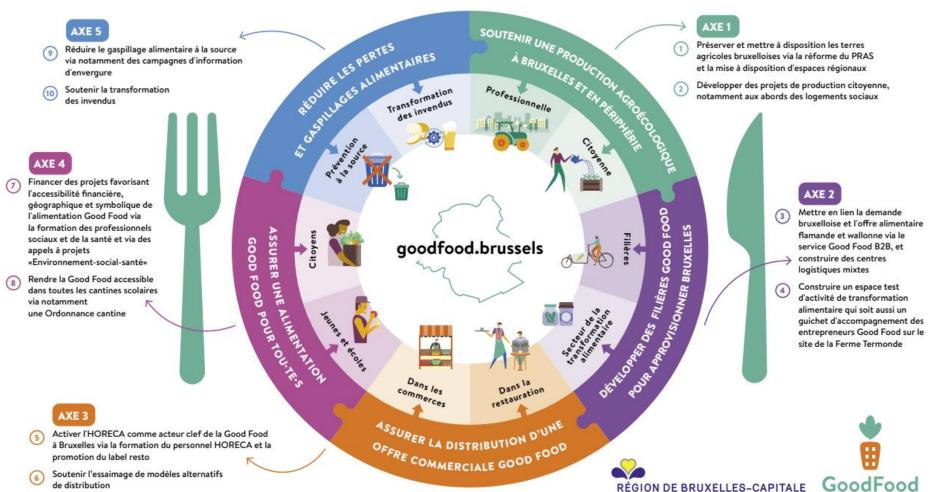
PRINCIPE 3

Solutions adaptées à la diversité des situations urbaines



PRINCIPE 4

Approche socialement inclusive, promotion de la santé et souveraineté alimentaire



LE FONCTIONNEMENT DU LABEL

- Une, deux ou trois fourchettes
- Le label se compose de critères obligatoires. Si ces critères sont remplis, vous obtenez 1 fourchette.
- Il y a, en complément, des critères optionnels. Votre cantine obtient 2 (45%) à 3 (70%) fourchettes en fonction du nombre de critères optionnels auxquels elle répond.
- L'évaluation se fait sur le repas chaud principal du midi ainsi que sur le reste de l'offre le midi (potage, salade-bar, desserts)



LES AVANTAGES DU LABEL



Une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement



Un outil puissant de communication



Un outil simple pour introduire la durabilité dans vos marchés publics



| × = |

Une aide supplémentaire dans le contrôle des prestataires



Des opportunités de formation pour votre personnel



Et le tout, gratuitement!



Label Good Food

- Sur 1800 cantines à Bruxelles
 - ▲ 60 labélisées cantines Good Food (3,3%)
 - ▲ 15 futures cantines renouvelées (+0,8%)
 - ▲ 15 futures cantines labélisées (+0,8%)



- Utilisation obligatoire de 8 produits bio
 - ▲ Min. 6 fois/an au menu
 - ▲ Assaisonnements → non compris
 - ▲ Desserts, fruits, pain et œufs → critères optionnels
 - ✓ Viande bio → points supplémentaires



Label Good Food

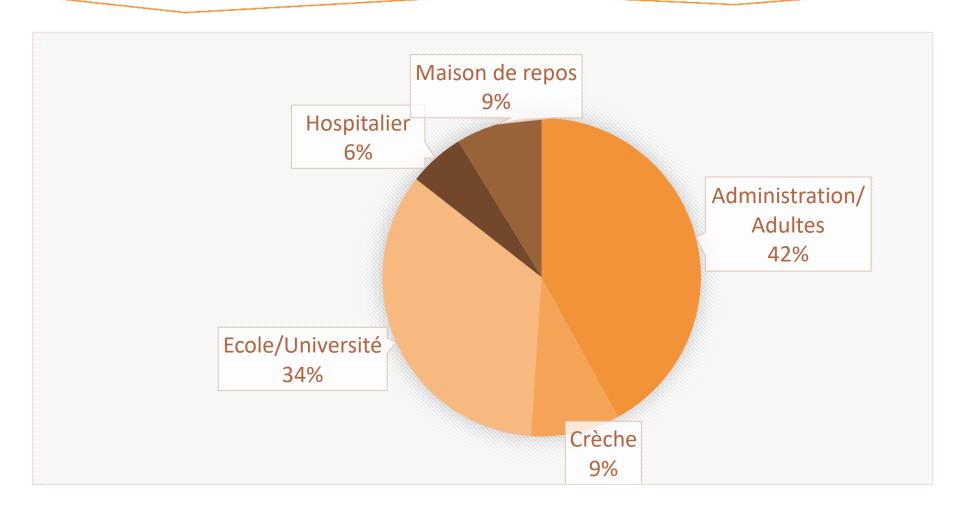
- 60 cantines = 16.707 repas de midi
- Répartition par publics (en nombre de cantines) :







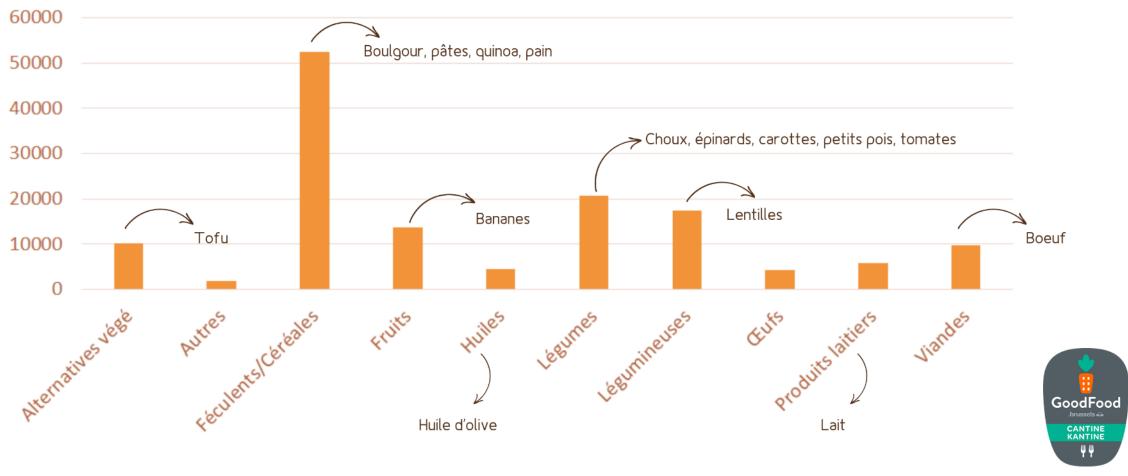
Répartition des labélisés en nombre de repas (%)







Produits bio les plus utilisés En nombre de repas servis en cantine — février 2024



+ 0

LES CRITÈRES DULABEL



CRITÈRES OBLIGATOIRES

Obligations légales

- AFSCA
- Tri des déchets (huile de friture)
- Communication sur le Bio

Autres critères obligatoires

- Légumes de saison
- Fruits frais de saison
- Alternative végétarienne
- Mesure du gaspillage alimentaire
- Assiette équilibrée
- Campagne d'information
- Enquête de satisfaction
- Origine des fruits et légumes
- Produits biologiques
- Poissons liste rouge



Si l'un de ces critères obligatoires n'est pas rempli, le label ne sera pas accordé.



CRITÈRES OPTIONNELS

Environnement

- Achat en direct chez le producteur
- Pain, œufs, ... issus de l'agriculture biologique
- Poisson durable
- Offre végétarienne élargie

. . .

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Mesure du gaspillage
- Fiches recettes
- Gestion du stock informatisée
- Don du surplus alimentaire
- •

Assiette équilibrée

- Portions moyennes de viande et légumes
- Protéines végétales au salade-bar
- Soupe

Autres

- Boissons (bio, fair trade, ...)
- Eau du robinet accessible
- Campagnes d'information supplémentaires
- Café/thé/bananes équitables
- . . .



Si vous avez obtenu 45%, vous recevrez deux fourchettes.

A partir de 70%, vous obtiendrez le score maximal, à savoir : trois fourchettes.

CANDIDATURE POUR LE LABEL LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

Déclaration d'engagement

Accompagnement gratuit

Envoi du dossier de candidature

Contrôle externe

Délibération du jury et attribution du label

Contrôle annuel

Demande de renouvellement/prolongation du label



CANDIDATURE POUR LE LABEL

L'accompagnement gratuit

- Poser vos questions via le helpdesk ou via votre accompagnateur (appui gratuit) =
 https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/helpdesk-cuisine-durable
- Participer gratuitement au cycle de formation sur les cantines de collectivité durables : programme en cours de construction pour 2025
- Commande gratuite d'outils pour sensibiliser dans l'établissement https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restaurationet-cantines/outils/pour-sensibiliser

CANDIDATURE POUR LE LABEL

L'envoi du dossier de candidature

- Vous devez envoyer votre dossier de candidature via <u>helpdeskcantine@environnement.brussels</u>; un lien vous sera envoyé vers une boite partagée afin d'y déposer les preuves des différents critères.
- Le dossier doit être transmis au plus tard 1 an après la signature du formulaire de participation.
- 2 dates de remise chaque année : 2e lundi du mois de mars, 2e lundi du mois d'octobre
- Le dossier de candidature est conçu de sorte à ce que la charge administrative pour la cuisine soit aussi réduite que possible.



LIENS UTILES VERS LE LABEL

Outils

https://environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/outils-et-conseils-gratuits-pour-devenir-une-cantine-durable

Formulaire de participation ; Dossier de candidature; Vademecum

https://goodfood.brussels/fr/contributions/label-cantine-goodfood?domain=cit

Liste des cantines labellisées

https://goodfood.brussels/fr/bottin?&commerces_main_types=3&latlon[distance][from]=100000&domain=cit



Déroulé de l'atelier

- Introduction
- Présentation du panel d'intervenant·es
- Questions aux intervenant·es
- Questions du public
- Mot de clôture



Introduction

- La restauration collective tient un rôle déterminant dans la transition vers une alimentation durable en Wallonie et à Bruxelles
- Inquiétudes d'ordre économique
 - Approvisionnement
 - Investissements
 - ◆ Transformation des équipements
 - ◆ Formation des équipes
- Alimentation durable et bio a un coût



Introduction

- Catégorie de coûts :
 - ▲ Coûts des denrées alimentaires
 - ▲ Coût de personnel
 - ▲ Coût de fonctionnement
 - ▲ Coût d'investissement

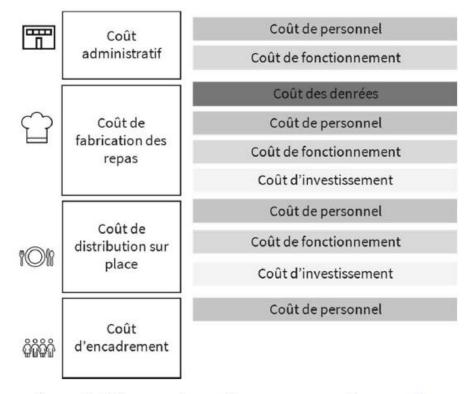


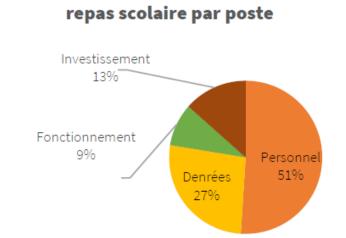
Figure 4 : Découpe des coûts pour une cantine sur place



Introduction

Répartition du coût comptable du repas scolaire pour 200 repas en primaire, 20 repas pour les adultes dont 15 encadrants en cuisine sur place (ADEME, 2023).

Répartition du coût comptable du repas scolaire par étape Administratif 13% Encadrement 33% Distribution Pabrication 45%



Répartition du coût comptable du



Figure 6 : Décomposition du coût comptable de la pause méridienne et répartition par poste, pour 200 repas en primaire, 20 repas pour les adultes dont 15 encadrants en cuisine sur place

Présentation des intervenant es



Louise Lefebvre



Davide Arcadipane
ISoSL



Albert Deliège Devenirs ASBL



Caroline Dehon
Nature & Progrès ASBL



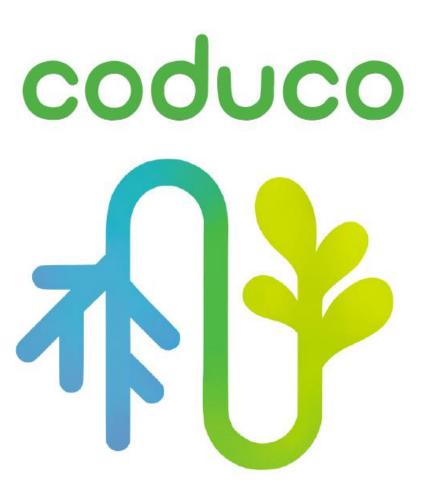
Marie Bouchez

A Pro Bio

(Hauts-de-France)



06-12-24 Biowallonie Horeca 49



CONSOMMATION DURABLE - DUURZAME CONSUMPTIE



Présentation

Consultance en consommation durable

Alimentation durable

- Accompagnement cantine (achats, menus, foodcost, durabilité, etc)
- Contrôle du label cantine Good Food
- Diagnostic de gaspillage alimentaire
- Développement de nouveaux produits
- ...

Achats responsables

- Marchés publics
- Audit
- Formation
- ...







Equipe



Rob Renaerts

Directeur
Alimentation durable et
marchés publics
durables



Louise Lefebvre

Project manager
Alimentation durable
Nutrition



Boyana Menu

Project manager
Alimentation durable
Communication



Sarah Grégoire

Project manager Achats durables



Axel Havelange

Project manager

Marchés publics

durables

ISOSL INTERCOMMUNALE DE SOINS SPÉCIALISÉS DE LIÈGE



















Romane SCHADECK Coordinatrice de l'ASBL Réseau RADIS



Caroline DEHON
Animatrice Réseau RADiS
Employée de Nature & Progrès



« Soutenir et développer la transition de la région dinantaise vers une alimentation <u>bio</u>, <u>locale</u> et <u>solidaire</u> »

06-12-24



2 filières prioritaires identifiées :





Céréales alimentaires



06-12-24



Fruits & légumes



Soutenir l'installation de nouveaux maraîchers certifiés bio sur le territoire



Approvisionner les écoles en produits bio-locaux dans les écoles







Fruits & légumes



Approvisionner les écoles en produits bio-locaux dans les écoles

- Légumes frais (appro et livraison)
- Potage-collation (appro et livraison)
- Bâtonnets de légumes (test)
- Repas froids (estimation des coûts)





06-12-24



Fruits & légumes



59

L'expérience du potage-collation :

- 4 écoles (8 implantations)
- 800 écoliers bénéficiaires
- 3 années scolaires (2021 -> 2024)
- Jusqu'à 150 litres/semaine
- Un total de
 - 6800 litres de potage-collation
 - 3,5 tonnes de légumes bio-locaux
- Maîtrise de la production à la livraison
- Equipe de volontaires et institutions sociales



06-12-24



Présentation d'A PRO BIO Et de ses missions

Wall'Oh Bio 2024

Nos missions



Réseau des acteurs bio dans les Hauts-de-France
Promotion et développement de la filière bio dans la région Hauts-de-France

1 Structurer et relocaliser les filières biologiques du territoire

2 Développer la consommation bio dans les territoires

3 Promouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics



Notre équipe



François Meresse Directeur



Séverine Bouhour, Chargée de missions administrative et RH



Sylvie Yaovi, Assistante comptabilité et gestion

PÔLE TERRITOIRES ET TRANSITION ALIMENTAIRE



Marie Bouchez, Directrice du pôle



Johanni Clairet, Cheffe de projets



Mathilde Zielinski, Cheffe de projets







Cheffe de projets



Clémence Ricart, Chargée de missions





Anaïs Primault, Responsable du pôle



Annabel Atger, Cheffe de projets



Chargée d'études



Cheffe de projets

Louise Ravier, Chargée de missions







Coline Lanthier, Chargée de missions

3 pôles pour assurer une multitude de missions auprès des différents acteurs



PÔLE COMMUNICATION

Audrey Foin, Responsable communication



Adrien Dutoit, Chargé de communication graphique



Arrivée prévue

le 01/10/24







« Impact de la transition écologique sur les coûts de la restauration scolaire »



- → Les lois EGalim (2018), AGEC (2020) et Climat et Résilience (2021) ont généré des inquiétudes sur les surcoûts éventuels
- → **Hypothèse**: 20% de bio, 20% menu végétarien par semaine, -20% de gaspillage alimentaire





Modélisation des coûts comptables pour un repas pris dans une cuisine sur place, servant 200 repas en primaire et 20 repas adultes (dont 15 pour les encadrants)



EN PRENANT EN COMPTE LES TROIS EXTERNALITÉS MONÉTARISÉES.

SITUATION INITIALE - 2018			APPLICATION EGALIM	
COÛT	8,72€		COÛT	9€
Administratif (1,12€)	Personnel	0,78	Administratif (1,13€) +0,01	0,78
	Fonctionnement	0,34		0,35
Fabrication (3,77€)	Denrées	2,21	Fabrication (3,84€) +0,06	2,27
	Personnel	0,74		0,76
	Investissement	0,5		0,5
	Fonctionnement	0,31		0,32
Distribution (0,72€)	Investissement	0,62	Distribution (0,80€) +0,08	0,62
	Fonctionnement	0,10		0,18
Encadrement (2,73€)	Personnel	2,73	Encadrement (2,92€) +0,19	2,92
Externalités (0,39€)	Dépollution de l'eau	0,03	Externalités (0,32€) -0,07	0,02
	Emissions de GES	0,21		0,18
	Déchets	0,15		0,12



Louise Lefebvre
CODUCO SRL



Davide Arcadipane ISoSL



Albert Deliège **Devenirs ASBL**



Caroline Dehon

Nature & Progrès ASBL



Marie Bouchez

A Pro Bio
(Hauts-de-France)

Questions du public





Clôture

- Merci pour votre attention
- Un compte-rendu de cet atelier sera publié sur notre site www.biowallonie.be
- Pour toute question, contactez-nous à l'adresse restauration@biowallonie.be



Rencontre de l'approvisionnement bio wallon



Organisée par:





06-12-24